

# BRENNNER DES JAHRES

Nur die allerbesten Destillateure werden bei der DistiSuisse extra prämiert. In diesem Jahr haben es acht Spitzenbetriebe auf das Podest geschafft.

TEXT MANUELA DRESSEL

## Distillateur de l'année

*Seuls les tout meilleurs distillateurs reçoivent une distinction à part à DistiSuisse. Cette année, huit établissements au sommet ont réussi à se hisser sur le podium.*

TEXTE MANUELA DRESSEL



# X GOLD / DE L'OR ETTER SOEHNE AG

Die Familie Etter führt die Brennerei in Zug seit 2012 in vierter Generation und setzt seit jeher auf Tradition. 1870 gegründet, nachdem bereits 1823 erstmals Kirschbrand unter dem Namen «Etter» hergestellt wurde, brannte man 110 Jahre lang ausschliesslich Kirsch. 1981 wurde zum ersten Mal das Sortiment auf andere Fruchtarten ausgeweitet. Im Laufe der Jahre hat sich so nicht nur das Herstellungsareal verändert und vergrössert, 2007 wurde auch der erste Single Malt Whisky gebrannt und 2010 auf den Markt gebracht. Neben Kirsch finden sich heute u.a. Geist und Cuvée, Fruchtbrand-Liqueure, Grappa, Cognac oder JOHNETT Whisky im Sortiment.

Die Fruchtbrände sind alle zu 100 Prozent aus Schweizer Obst und unterliegen zertifizierter Qualitätskontrolle. Die Kirschen stammen ausschliesslich aus der Region Zugersee, das Wasser, das zugegeben wird, ist Zugerberger Quellwasser. Natur und Verbundenheit zur Heimat stellen das Credo der Familie dar. Darin begründet sich auch, dass der gesamte Herstellungsprozess unter einem Dach erfolgt. Die hohe Qualität der Etter Brände wird heuer mit vier Goldmedaillen belohnt.

## ETTER SOEHNE AG DISTILLERIE

Chollerstrasse 4, 6300 Zug  
T. +41 41 748 51 44  
etter@etter-distillerie.ch  
www.etter-distillerie.ch

An der diesjährigen DistiSuisse wurden die folgenden vier Produkte mit Gold ausgezeichnet:

*Le concours DistiSuisse 2017 a « doré » les quatre produits ci-dessous :*

**Etter Wildkirsch Jahrgang 2011 |  
Etter Haselnüssli | Etter Vieille Prune |  
Etter Williams**

**L'**entreprise familiale dirige la distillerie à Zoug en quatrième génération depuis 2012 et mise depuis toujours sur la tradition. Fondée en 1870, après avoir produit une première fois de l'eau-de-vie de cerise sous l'appellation « Etter », l'établissement ne distillait que du kirsch pendant cent dix ans. En 1981, l'assortiment a été étendu à d'autres espèces fruitières. Puis au fil des ans, l'établissement a agrandi son site de production et distillé son premier whisky single malt en 2007, qui fut mis sur le marché en 2010. Outre le kirsch, Etter Soehne AG propose aujourd'hui des esprits et des cuvées, des liqueurs d'eau-de-vie de fruit, grappa, cognacs ou encore du whisky JOHNETT.

Les eaux-de-vie de fruit sont produites à 100 % avec des fruits suisses et soumises à des contrôles de qualité certifiés. Les cerises proviennent sans exception du bassin du lac de Zoug ; l'eau ajoutée est de l'eau de source de la montagne de Zoug. La famille a fait profession de sa foi en la nature et la patrie. Pour cette raison tout le processus de fabrication se déroule sous le même toit. La haute qualité des eaux-de-vie d'Etter est récompensée cette année par quatre médailles d'or.

Kirsch vom Zugersee trägt einen Namen: Etter!  
*Le kirsch du bassin du lac de Zoug a un nom, Etter*

